

# VEGETARISCHE DEMI GLACE

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 120 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.60

Nährwert pro Rezept

50 Kcal, 2g Fett, 9 g KH

---

## Zutaten

2 g	Rapsöl		
5 g	Lauch, Würfel		
5 g	Selleri, Würfel		
5 g	Karotten, Würfel		
5 g	Wirsing, Würfel	1	andünsten
20 g	Tomatenpüree	2	bei kleiner Hitze, braun rösten
100 g	Rotwein		
5 g	RedLine Saucen Suppen	3	seperat aufkochen, 10 Min ziehen lassen passiert zum Gemüse geben Sirupartig einreduzieren
150 g	Wasser	4	1 Stunde leicht kochen Passieren und abbinden

## Tipp

Demiglace immer ungewürzt lassen, würzen erst beim Endprodukt.

Das Gemüse weterverwenden z.B als Canelloni Füllung